

ENTRANTES

STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA

GALICIAN SIRLOIN STEAK TARTAR

18€ 

HUEVO, CARABINEROS Y PATATA

EGG, SHRIMPS AND POTATO

15€ 

PIMIENTO, SARDINA MARINADA Y MOUSSE DE QUESO AHUMADO

PEPPER, MARINATED SARDINE AND SMOKED CHEESE MOUSSE

16€ 

VICHYSOISE DE PUERRO Y COCO CON TARTAR DE VIEIRA

LEEK AND COCONUT VICHYSOISE WITH SCALLOP TARTAR

15€ 

TORTILLA DE PATATA CON BERBERECHOS Y GRELOS

POTATO OMELETTE WITH COCKLES AND TURNIP TOPS

12€ 

MICUIT DE PATO, PERA Y OPORTO

MICUIT OF DUCK, PEAR AND OPORTO WINE

18€

TATAKI DE TERNERA GALLEGA

GALICIAN BEEF TATAKI

18€ 

CROQUETAS CASERAS

HOME MADE CROQUETTES

8€ 

TERRINA DE PULPO PENSADO A LA GALLEGA

PRESSED TERRINE OF GALICIAN OCTOPUS

18€ 

ENSALADA DE ROAST BEEF DE PATO A LAS FINAS HIERBAS, COLIFLOR Y YOGURT

ROAST BEEF DUCK SALAD WITH HERBS, CAULIFLOWER AND YOGURT

18€ 

PESCADOS

MERLUZA, BERBERECHOS, ESPINACA Y LIMÓN

HAKE, COCKLES, SPINACH AND LEMON

20€ 

RAPE EN Salsa VERDE Y MARISCO

MONKFISH IN GREEN SAUCE AND SEAFOOD

26€ 

BACALAO CON VELOUTÉ DE JABUGO Y VERDURAS DEL DÍA

COD VELOUTE OF JABUGO AND VEGETABLES OF THE DAY

20€ 

LUBINA, FABAS DE LOURENZÁ Y CHANGURRO DE CENTOLA

SEA BASS, LOURENZÁ BEANS AND SPIDER CRAB

27€ 



CARNES

CARRILLERAS DE TERNERA Y CALABAZA

STEWED BEEF WITH PUMPKIN

18€ 

ENTRECOT DE VACA GALLEGA (Madurada 40 días)

GALICIAN BEEF ENTRECOT

25€

SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA Y FOIE

BEEF SIRLOIN AND FOIE

25€

CROCA DE TERNERA, VERDURAS DEL DÍA Y MOJO VERDE

VEAL HIP, VEGETABLES OF THE DAY AND GREEN "MOJO" (Canarian typical sauce)

18€

PALETILLA DE LECHAL AL HORNO

BAKED LAMB SHOULDER

22€

POSTRES

COULANT DE TARTA DE SANTIAGO (Tiempo: 18minutos)

COULANT OF SANTIAGO'S CAKE

7€    

TARTA DE ARÁNDANOS

BLUEBERRY PIE

7€   

JARDIN

GARDEN

7€   

LECHE, CACAO, AVELLANAS Y AZÚCAR

MILK, COCOA, HAZELNUTS AND SUGAR

8€   

MILHOJAS DE JENJIBRE Y LIMA-LIMÓN

GINGER MILLEFEUILLE AND LIME-LEMON

7€    

PETIT FOURS

4€

MENÚ DEGUSTACIÓN

SNACK

2 ENTRANTES

PESCADO

CARNE

2 POSTRES

PETIT FOURS CON EL CAFÉ

NO INCLUYE BODEGA NI BEBIDAS

SE SERVIRÁ SIEMPRE A MESA COMPLETA

VARIA SEGÚN MERCADO

PRECIO: 45€ POR PERSONA



JAVIER MONTERO